REVUE DE VITICULTURE

LA VIGNE EN SYRIE ET CILICIE (1)

La vigne est très répandue en Syrie et en Cilicie, où elle végète jusqu'à 1.500 mètres d'altitude (dans le Liban). Tantôt elle forme des vignobles (Bhamdoum, Zahlé, Homs, Tell, Bissé, Alep, Tartous, Adana), tantôt on la rencontre à l'état sporadique dans les jardins où elle s'enlace aux arbres; et suivant la situation, la nature du terrain, les possibilités d'irrigation, elle prend parfois un développement considérable. Il nous a été donné de voir à Tartous une vigne mesurant 0 m. 92 de circonférence à 1 m. 50 du sol et dont le tronc avait une longueur d'environ 40 mètres.

Dans les vignobles, la vigne est conduite tantôt suivant la méthode arabe, le tronc et les bras traînant sur le sol (Bhamdoun, Zahlé); tantôt en gobelet (Homs, Tell, Bissé, Alep, Cilicie).

Dans le Taurus aux hautes altitudes, elle est conduite en chaintre.

Les variétés sont nombreuses:

Miksassi. A grappe allongée; grain blanc, gros, sphérique; peau épaisse; chair ferme et sucrée. Mûrit en août. Le raisin sert à la fabrication de l'alcool.

Gerarvi. Grappe arrondie; grain rond, vert clair; peau fine; chair tendre, aqueuse et sucrée. Mûrit en septembre. Sert à faire du dibas et de l'alcool.

Kalb el Tair (Cœur d'oiseau). Grain cordiforme, gros, noir; peau épaisse; chair ferme et douce. Mûrit en fin septembre. Pour la table.

Jouvaizi. Grain très gros, sphérique, noir; peau épaisse; chair tendre, très douce, sans pépins. Mûrit en septembre. Pour la table.

Zaini. Grain blanc, allongé; peau mince; chair sucrée, sans pépins. Mûrit en fin septembre. Sert pour la table et pour sécher.

Ras el Alfou. Grain assez gros, rosé.

Karkachi. Grain allongé, rougeâtre.

Mariani. Grain gros, noir.

Zahlouai. Grain blanc.

Zouraiki. Grain blanc.

Ainoussi. Grain très gros, noir.

Maboussi. Grain de grosseur moyenne, blanc.

Kasoufi. Grain de grosseur moyenne, blanc verdâtre.

Sibii. Grain gros, noir.

(1) Voir Revue, n° 1552, page 242.

Bhamdouni. Grain de grosseur moyenne, blanc.

Beidel Haman. Grain très gros, ovoïde, blanc; peau épaisse, brillante.

Youzani. Grappe moyenne, ronde, sucrée; grain rond, jaune; peau épaisse et ferme; chair ferme et sucrée.

Chami. Grappe cylindro-conique pouvant atteindre 0 m . 30 de longueur, très serrée; grain long et mince, peau dure, chair blanche très ferme.

Ain El Bakra. Grappe cylindrique, peu serrée; grain gros, rond; peau noire épaisse; chair rougeâtre ferme.

Merouah. Grappe conique, ailée; peau épaisse, noire, pulpe molle, juteuse, sucrée. Pour la table et le raisin sec.

Sultani Ahmar. Grain gros, ovale; peau brillante, rouge, chair douce. Mûrit en septembre-octobre.

Roumi. Grain sphérique, gros; peau jaunâtre, chair juteuse.

Barbomi Aswad. Grain petit, sphérique, noir; peau épaisse. Mûrit en août-septembre.

Ablak. Grain moyen sphérique, rose, opaque, chair ferme, peu sucrée. Mûrit en juillet-août.

Fouhi. Grain ovale, taille moyenne, chair médiocre.

Bakhomi. Grain ovale, blanc, chair douce, parfumée.

Dans la région d'Alexandrette on trouve :

Baghuzumi. Cépage vigoureux, grappes courtes, grain rond, peau jaunâtre, chair molle, juteuse, sucrée. Mûrit en juillet-août.

Chekh Uzumi. Cépage vigoureux, fertile; grappes de grosseur moyenne, grain assez gros, ovoïde, peau blanchâtre, chair molle et sucrée.

Khatoum Barmaghi. Cépage vigoureux et fertile; grain très gros, ovoïde, pulpe ferme croquante, peu sucrée. Mûrit en juillet-août.

Kara Uzumi. Cépage assez vigoureux, peu fertile; grain assez gros, ovoïde, noir, pulpe molle sucrée.

Kara Arma Uzumi. Cépage très vigoureux et très fertile, grain rond et noir, pulpe molle et acide. Mûrit en août.

En Cilicie, on trouve :

Yerli. Grain noir, rougeâtre; pour la table et le vin; précoce; dès la deuxième quinzaine de juin, on le trouve en abondance sur les marchés.

Rosaki. Blanc, pour la table, sans pépins, pour sécher.

Sultanieh. Grain blanc, allongé, sans pépins, pour sécher.

On l'a planté en assez grande quantité pour l'industrie du raisin sec; mais le plant qui donne une abondante production dans son jeune âge, devient moins fertile en vieillissant et on en abandonne la culture. Il y aurait lieu vraisemblablement de conduire le Sultanieh à taille longue pour maintenir sa production.

Fokiam. Grain rond, noir, grand producteur; pour le vin.

Marash. Grain rougeâtre pour la table et le vin.

Tchaouch. Grain blanc allongé, pour la table.

Topac. Grain blanc, rond; pour la table.

Redjep. Grain blanc, allongé; grand producteur.

Le Topac et le Redjep tendent à être substitués au Sultanieh.

Etant donné que, sous le régime turc, l'importation des plants et semences était interdite et n'a pu se faire, dans quelques cas, que moyennant des subterfuges, on est en droit de penser qu'un certain nombre de variétés de vignes comme aussi d'arbres fruitiers ne diffèrent entre elles que par de légères modifications résultant de l'adaptation au milieu: il y a lieu de penser aussi que plusieurs variétés ne représentent qu'un même type désigné sous des noms locaux différents.

La vigne est propagée en Syrie par bouture et par marcottage; on ne greffe pas.

En divers points du vignoble syrien, on trouve du phylloxera, de l'oïdium et du mildiou; aucune mesure n'a encore été prise pour préserver les vignes.

En Cilicie, on trouve aussi du mildiou et de l'oïdium; contre ce dernier les soufrages sont employés, mais sur une échelle restreinte.

Suivant le Dr Nègre, dont les observations ont porté principalement sur les cépages qu'il a introduits, si on désigne par 20 l'optimum des résultats de l'acclimatation, le mourvèdre, le carignane, le morastel auraient la cote 10, les muscats la cote 2. En particulier sur le mourvèdre, il a obtenu une production de 10 kilogs de raisin par pied.

P. Parmentier.

PRIX DE REVIENT DU VIN DANS LE MEDOC

Lorsque, l'année dernière, j'ai communiqué à l'Académie mes calculs concernant le prix de revient du vin dans le Bas-Languedoc et en particulier dans le département de l'Hérault, notre distingué Président, M. Prosper Gervais, exprima le désir que la même documentation fût recueillie pour toutes nos régions viticoles. Je me suis efforcé de lui donner au moins en partie satisfaction et je me suis attaché à établir les dépenses de la culture de la vigne, celles de la récolte et de la conservation du vin dans la région à grands vins rouges du Bordelais, le Médoc. J'ai été aidé dans ma tâche par mes amis de la Gironde, à qui je suis très reconnaissant de leur extrême obligeance.

La région bordelaise n'offre pas la même uniformité de culture et de production que le Languedoc; il n'est donc pas possible d'étendre à l'ensemble du département de la Gironde les chiffres enregistrés sur un seul de ses territoires. Les renseignements que j'ai utilisés proviennent du Médoc et portent sur les premiers grands crus de la région.

Sur ces domaines, la production est très inférieure à celle des vignes de l'Hérault. Tandis que je l'avais évaluée pour ce département à 70 hectolitres par hectare, elle n'est ici que de 27 hectolitres environ, c'est-à-dire de trois tonneaux de neuf hectos chacun, ou encore de douze pièces de

225 litres chacune (4 pièces font un tonneau). C'est presque un maximum; nombreux sont les vignobles qui ne donnent que 18 à 20 hectos.

Une autre particularité du Médoc, c'est que le vin y est vendu *logé* en barriques neuves de l'année, alors que dans le Languedoc le vin est livré *nu* et entonné dans les fûts de l'acheteur. Il résulte de cette pratique une dépense supplémentaire importante pour la propriété bordelaise. Après la guerre, les futailles ont atteint des prix exorbitants, jusqu'à 220 francs en 1920. Si leur valeur a un peu diminué actuellement, elle grève encore lourdement le prix du vin.

Enfin, ces grands vins ne sont livrés qu'un an après la récolte et souvent même à plus d'un an. Ils réclament pendant ce temps des soins multiples et délicats (soutirages, ouillages, fouettages, etc.) qui occasionnent des frais énormes.

Les travaux de culture sont donnés partie à bras, partie avec des attelages de chevaux ou de bœufs, qui assurent en même temps les autres travaux des champs et les transports divers du domaine. Sur une propriété de 30 à 40 hectares, on a, par exemple, 3 paires de forts bœufs et 3 chevaux de trait, conduits par 3 bouviers et 3 charretiers. Ce personnel de conducteurs est gagé et nourri à l'année. Les vignerons travaillent tantôt à prix fait, tantôt à la journée. Ils sont logés ou reçoivent une indemnité de logement. Ils ont un petit jardin, du vin ou de la piquette, les soins médicaux, les produits pharmaceutiques, etc. Ces habitudes locales augmentent beaucoup les frais.

J'ai groupé, sous forme de tableau, les divers éléments du prix de revient du vin, en m'efforçant de suivre le même ordre que l'année dernière. J'ai dû cependant augmenter de deux le nombre des postes. D'une part, en effet, je n'ai pu obtenir séparément la quote-part des dépenses du personnel gagé et des animaux afférents respectivement à la culture des vignes, aux charrois des produits anticryptogamiques, à la rentrée de la vendange et aux transports divers. Il m'a donc fallu les totaliser dans un chapitre spécial. D'autre part, j'ai consacré également un chapitre spécial aux dépenses des chais, particulières à la conservation des grands vins.

Toutes ces dépenses sont données *par hectare.*

I. — *Frais de culture*

Taille (10.000 pieds à l'hectare)	Fr. 145
Garnissage (ou échalassage)	28
Pliage (ou attachage des bois à fruit)	32
Cavaillons (tirage à la bêche)	52
Attachages d'été (deux opérations)	44
Déchaussage	20
Relevage des sarments dans les allées	10
Epamprage (ou rognage)	72
Arrachage des mauvaises herbes	50
Entretien des fossés et chemins et des clôtures	170
Echalas, attaches, fils de fer, etc.	260

Suppression des gourmands	25
Sarmentage	35
Plantations, greffes (achats et complantage)	520
Fumier et engrais (achat et épandage)	145
Divers	20
Total (non compris les travaux et façons exécutés par les animaux) Fr.	1.628

II. — *Traitements divers*

Soufrages (achat de soufre et main-d'œuvre)	175
Sulfatages (sulfate de cuivre et main-d'œuvre)	465
Traitements contre les insectes	113
Total	753

III. — *Vendanges et écoulages*

Cueillette des raisins : main-d'œuvre	308
nourriture des ouvriers	300
achat de vin pour les ouvriers	380
divers (ustensiles de cuisine)	20
Ecoulages : main-d'œuvre	84
Total	1.092

IV. — *Personnel gagé. Entretien des attelages*

Trois bouviers et trois charretiers (1)	333
Forgeron et maréchal-ferrant, etc	135
Bourrelier, charron	50
Nourriture pour les animaux	226
Bois à brûler pour les valets	30
Total	774

V. — *Dépenses des chais*

Tonneliers : soins aux vins. Mise en bouteille de la réserve. Main-d'œuvre	265
Mise en bouteille de la réserve : fournitures	240
Fabrication de futailles neuves. Bois et main-d'œuvre	1.200
Achat de barriques usagées	60
Assurance des vins. Acquits. Congés	67
Fournitures de chais. Œufs pour les fouettages	160
Réparations aux cuves	20
Total	2.012

VI. — *Frais généraux*

Régisseur et chef des cultures	220
Valeur locative	1.500
Impositions et taxes	340
Assurances, accidents et incendie	25
Soins médicaux et pharmaceutiques aux ouvriers	32
Fournitures et indemnités aux vignerons non logés	38
Frais divers d'administration	65
Total	2.220

Récapitulation

I. Frais de culture	1.628
II. Traitements divers	753
III. Vendanges et écoulages	1.092
IV. Personnel gagé. Entretien des attelages	774
V. Dépenses des chais	2.012
VI. Frais généraux	2.220
Total	8.479
Par hectolitre de vin (27 hectos par hectare)	314,03
Par pièce de 225 litres	706,58
Par tonneau de 9 hectos	2.826,33

Ce prix de revient est très élevé. Il est près de 5 fois supérieur (exactement 4,71) à celui que j'ai obtenu pour les vins du Midi. Cette différence tient, en premier lieu, au moindre rendement des vignes à l'hectare (27 hectos au lieu de 70); en second lieu, aux dépenses du logement du vin en barriques, que n'ont pas à supporter les propriétaires du Languedoc, et aux soins onéreux que réclament dans les chais, avant leur livraison, ces grands vins; enfin, à la valeur locative du domaine sensiblement plus forte, ainsi qu'au montant très lourd des impôts et des taxes.

Les autres crus classés (2e, 3e, 4e, 5e) ont des dépenses un peu inférieures: impôts moins élevés, moindres frais de culture et surtout moindres dépenses de chais. Mais si l'on tient compte de ce que leur rendement est le plus souvent inférieur à 27 hectos par hectare et se maintient aux environs de 20 hectos, le prix de revient à l'hectolitre, à la pièce ou au tonneau atteint un chiffre peu différent de celui que je viens d'indiquer.

Si à ce prix on ajoute les frais de transport des vins (en futailles ou en bouteilles) et les dîmes que prélèvent successivement les intermédiaires, on ne peut se montrer surpris du prix que représente une bouteille de ces vins supérieurs sur la table du consommateur.

Les régions à vins fins et le Bordelais en particulier traversent une crise économique sur la gravité et sur les causes multiples de laquelle l'attention de l'Académie a été attirée déjà. Il est permis de penser que les frais élevés de la culture et de la vinification n'y sont pas absolument étrangers et qu'ils

constituent un des facteurs de la situation dont souffre le vignoble, par la répercussion qu'ils exercent sur le prix de vente du produit.

P. Ferrouillat.

ETABLISSEMENT DES FRAIS DE 10 HECTARES DE VIGNES POUR 1923 EN CHARENTE

Les frais culturaux varient d'une exploitation à l'autre. Bien des facteurs concourent à cette variation. Il y a la nature des terrains, terres fortes ou légères, pays plat ou accidenté qui nécessitent des attelages plus ou moins coûteux. La situation de l'exploitation plus ou moins éloignée des gares et des lieux de production, qui nécessitent des transports plus ou moins onéreux pour toutes choses nécessaires à la culture, soit pour la venue des récoltes ou leur livraison au commerce, soit pour l'entretien, la création des constructions et, en un mot, de tout ce qui est nécessaire à l'exploitation.

Je considère que l'agriculture en général et la viticulture en particulier, est une industrie comme les autres et n'échappe pas de ce fait à la règle générale adoptée par toutes les industries.

Tout capital engagé doit être récupéré dans un temps déterminé et pendant ce temps-là il doit être rémunéré comme tous les autres placements de fonds. L'agriculteur qui engage des capitaux dans une entreprise n'entend pas les placer à fonds perdu, car alors il voudrait sa ruine. Il estime au contraire que ses capitaux rentreront et lui donneront un revenu supérieur à celui qu'il aurait obtenu s'il les avait placés ailleurs.

Si la culture ne devait pas rapporter plus que les rentes sur l'Etat, la logique voudrait que le cultivateur procède à la liquidation de son entreprise et s'accroche au râtelier des rentiers.

En agriculture, l'amortissement des outils culturaux, en règle générale, doit être obtenu en dix ans, parce que si pendant ce temps-là l'outil n'est pas complètement usé, il est démodé et un nouvel outillage a surgi qui rend plus avantageux son emploi que celui que l'on possède.

Pour les constructions agricoles, nous estimons, comme dans l'industrie, leur amortissement en 50 ans, tout en faisant figurer les réparations dans le compte amortissement. Certes, nos arrière-grands-pères ont élevé des constructions dont certaines sont encore debout, qui répondaient aux besoins de leur époque, mais ne répondent plus aux besoins actuels. Ces vieilles constructions réclament constamment des réparations ici ou là, sont très incommodes et ne permettent pas l'installation d'outillages modernes ou du moins très rarement. Il est permis de croire que dans 50 ans d'aujourd'hui, nos constructions actuelles ne répondront pas, elles non plus, aux besoins qui existeront à ce moment-là.

Tout commerçant, tout industriel estime les marchandises qu'il possède au prix qu'il paierait la chose devant remplacer celle en sa possession.

En partant de ce principe, les constructions rurales, logement du personnel, bâtiments nécessaires à la transformation ou au logement des récoltes, aux animaux, doivent être estimées à une somme équivalente à celle nécessaire pour faire construire les bâtiments neufs, si un accident causait la destruction de ceux existant.

	AMORTISSEMENT EN ANNÉES	CAPITAL ENGAGÉ	AMORTISSEMENT ET DÉPENSES ANNUELLES
		fr.	fr.
Valeur locative d'après la matrice cadastrale			1.200
Capital engagé dans 10 hectares de vignes à 4.000 fr. l'hectare.	20	40.000	2.000
Matériel de vinification : pressoirs, fouleuses, pompes, tuyaux, cuves de charroi, etc	20	5.000	250
Vases vinaires pour 1.000 hectos, à 25 fr	20	25.000	1.250
3 chevaux et harnachements divers	10	11.000	1.100
2 charrettes, 2 tombereaux, 2 pulvérisateurs à traction, 3 pulvérisateurs à dos, 3 soufreuses, cultivateurs, charrues, hottes, paniers à vendange et petits outils aratoires.	10	12.050	1.205
Nourriture des chevaux :			
10.000 kilos de foin à 400 fr. 4.000			
75 hectolitres d'avoine à 35 fr. 2.525			
7.525 kilos de paille à 200 fr. 1.500			
Frais de vétérinaire, bourrelier, maréchal, charron 1.400		9.425	9.425
Impôts directs, assurances incendie, accidents		1.246	1.246
Entretien des chemins d'exploitation et matériaux		800	800
Amortissement et entretien des bâtiments nécessaires à l'exploitation et au logement du personnel	50	3.000	3.000
Sulfate de cuivre, 1.000 kilos à 180 fr. 1.800			
Sulfate de chaux 100			
Soufre, 600 kilos à 70 fr. 420			
Sulfate de potasse, 1.200 kilos à 84 fr. 1.008			
Super. 16 %, 6.000 kilos à 21 fr. 1.260			
200 kilos d'azote organique et chimique, à 7 fr. l'unité 1.400		5.988	5.988
3 ménages à 6.000 fr. l'un		18.000	18.000
Capital engagé		131.509	
Intérêt du capital engagé à 6 % de 131.509 fr.			7.890
Frais existants au 25 août 1923, pour 10 hectares (Auxquels frais il y aura lieu d'ajouter les frais de récolte.)			53.354

Sans aucune exagération, pour une propriété de dix hectares, il est indispensable d'avoir, pour le personnel, le logement de deux familles à 25.000 francs l'un : 50.000 francs. Ecurie, grange, hangar, chai, au prix actuel des constructions, qui coûtent 80 francs le mètre cube de maçonnerie et les charpentes ou ouvertures, 35 francs le mètre carré de surface couverte, les boiseries des ouvertures 40 francs le mètre carré, il faut estimer au moins les bâtiments de servitudes 50.000 francs. L'évaluation totale des bâtiments se trouve portée à 100.000 francs.

Pour le matériel vinaire et de vinification, l'amortissement est calculé en 20 ans, maximum qui ne peut être dépassé. Ceux qui avaient une installation moderne de pressoir, il y a 20 ans, n'ont plus aujourd'hui que des vieux rossignols qu'il faut abandonner, car, faute de main-d'œuvre au moment des vendanges, il faut recourir au pressoir continu et telle installation en pressoir, qui coûtait 4.000 francs en 1900, doit être aujourd'hui remplacée par le pressoir continu et son moteur, ce qui coûte, à l'heure actuelle, de 12 à 15.000 francs.

C'est un nouveau capital à engager, et quoique certains puissent en dire, quand il n'y aura plus de bras pour pousser la barre du pressoir, il faudra bien renoncer forcément au vieux système.

Pour les vases vinaires, même chose; les fûts trop usagés sont remplacés par des cuves en ciment armé qui paraissent devoir être d'une durée indéfinie, mais on ne peut en compter l'amortissement pour une période supérieure à la durée d'un vignoble: 20 ans; car, si pour une cause que nul ne peut prévoir, le vignoble venait à disparaître, comme a disparu en d'autres régions la culture de la garance, du mûrier et est en train de disparaître celle de l'olivier, la cuve en ciment restera l'immeuble sans destination qui ne donnera aucune valeur à la propriété. Il nous faut donc estimer le logement au prix des fûts à vin, soit 25 francs par hectolitre.

L'exploitant par lui-même est toujours obligé de faire figurer à ses dépenses la perte de la valeur locative de sa terre, car il n'en retire aucun loyer.

Pour l'estimation du vignoble, nous ne comptons pas sur le prix que coûterait la création d'un vignoble en ce moment; car alors, où irions-nous? Les frais pour conduire un vignoble à 4 ans sont estimés 12.000 francs l'hectare, à l'heure actuelle.

Nous nous bornons à estimer le vignoble au prix d'avant-guerre, et comptons simplement son maintien en état de production par son renouvellement par vingtième avec le personnel attaché à la culture.

Si, dans l'estimation qui est faite, il est compté trois ménages, c'est parce qu'il n'y a aucun frais de compté, frais de gestion, de pansage d'animaux, de transport, etc. Le propriétaire exploitant mettant, comme on dit, la main à la pâte, mérite d'être rémunéré de sa peine comme les autres travailleurs.

Le total des frais culturaux peut être diminué des engrais employés, mais alors, moins d'engrais moins de rendement.

Quant aux autres frais (impôts, etc.), tous les viticulteurs sont traités sur un pied de parfaite égalité.

Il est à remarquer que, dans l'estimation ci-dessous, nous ne tenons aucun compte de la valeur du sol. Une terre n'a de valeur que par le rapport que lui fait rendre le travail. De même pour les constructions, il n'est fait figurer que leur amortissement et non le capital engagé. La construction

reste rivée au sol et n'a de valeur que pour le service qu'elle rend aux besoins pour lesquels elle a été créée.

Evaluation des frais culturaux de l'hectare de vigne en 1923

Nous prenons pour base la comptabilité d'une propriété de 10 hectares, toute en vignes.

L'estimation de l'hectare de vigne existant est de 4.000 francs, somme indispensable à son remplacement, qui nécessite, avec les manquants dans la plantation, 4.500 plants à 700 francs le mille : 3.150 francs, les 850 francs restant étant nécessaires au remplacement des piquets et fil de fer.

Tout dans cette estimation est fait au prix minimum des choses nécessaires à la culture.

La main-d'œuvre même est estimée par ménage 430 francs de moins que les prix imposés par les deux compères, ministres du Travail et de l'Agriculture, qui fixent le prix d'un ménage d'ouvriers polonais ou tchéco-slovaque à 6.430 francs, sans doute pour faciliter la production et l'abaissement du coût de la vie.

Le personnel est composé de 3 ménages dont un est celui de l'exploitant.

Les amortissements dans le temps indiqué sont ceux préconisés par les contributions directes, cette administration ne considérant pas comme une diminution de revenu la somme que l'on débourse pour remplacer un outil, un cheval usé, mais considère ce fait comme un placement de capital; il faut donc récupérer ce capital par l'amortissement.

T. N.

ACTUALITÉS

Apparition du Mildiou en Algérie (E. V.). — Préparation d'un arséniate de plomb colloïdal (Dr L. Trabut). — Prix des vins du Rhin. — Grand Concours régional agricole de l'Est. — VIe Congrès de l'Agriculture française. — Concours départemental de l'Aube. — Loi relative aux Chambres d'agriculture.

Apparition du Mildiou en Algérie. — L'Institut Agricole d'Algérie, Service des avertissements viticoles, signale que le Mildiou vient de faire son apparition dans un certain nombre de vignobles de la Mitidja et du Sahel d'Alger. On nous annonce l'apparition de taches sur les feuilles, notamment à Maison-Blanche, Reghaïa, Rivet, Chébli, Bouinan, Douéra et Crescia.

La maladie débute donc de très bonne heure, à peu près à la même date qu'en 1921, où le Mildiou a causé des dommages considérables. En raison de cette apparition précoce, les viticulteurs doivent veiller à ce que les traitements contre ce redoutable parasite soient appliqués régulièrement et à de courts intervalles. La menace paraît d'autant plus sérieuse que les con-

ditions d'humidité réclamées par le champignon, cause de cette maladie, se trouvent admirablement réalisées depuis quelques jours.

Si le temps humide persistait, il y aurait même avantage à utiliser les bouillies adhérentes et à viser plus particulièrement les grappes avec les jets des pulvérisateurs.

L'Oïdium est apparu aussi depuis quelques jours; cette dernière maladie manifeste même des tendances à l'envahissement rapide sur les organes verts des Carignan, principalement dans les parcelles où elle a été difficilement enrayée l'année dernière. Les soufrages, qui pourraient utilement être complétés par des pulvérisations au permanganate de potasse, si le temps était couvert, doivent aussi être appliqués sans retard. — E. V.

Préparation d'un arséniate de plomb colloïdal. — Dans la lutte contre les insectes nuisibles, l'arseniate de plomb a pris une place prépondérante; mais la préparation d'une bonne bouillie arsenicale avec ce sel présente quelques difficultés, la principale provient de l'état plus ou moins divisé du produit obtenu par le mélange des deux sels solubles: l'azotate de plomb et l'arseniate de soude; ce précipité tend à s'agglomérer en particules trop volumineuses pour rester en suspension dans le liquide.

M. Brinley, assistant du Service entomologique des Etats-Unis, qui poursuit la lutte contre un coléoptère introduit du Japon, le *Popillia japonica*, a eu à rechercher la meilleure préparation de la bouillie à l'arseniate de plomb. Il a constaté que de l'addition de gélatine au moment de la réaction déterminant le précipité d'arseniate de plomb avait pour effet d'empêcher les particules précipitées de s'unir les unes aux autres pour former des parcelles beaucoup plus volumineuses.

Le Gélatine n'intervient pas dans la combinaison, mais est absorbée par les particules ténues qui ensuite ainsi enrobées ne peuvent plus se réunir et restent par la suite en suspension à l'état colloidal, c'est-à-dire dans un état d'extrême division. D'autres colloïdes essayés comme les gommes, dextrines, amidon, n'ont pas donné le même résultat.

De ces essais, l'auteur a tiré la formule d'une bouillie arsenicale plus légère, plus divisée, plus active et plus adhésive.

Dissoudre dans un peu d'eau chaude:

Arseniate disodique	312	grammes
Gélatine	18	—

étendre dans 10 litres d'eau.

D'un autre côté, dissoudre dans 10 litres d'eau chaude, 332 grammes d'azotate de plomb.

Verser doucement en remuant la solution de nitrate de plomb dans la solution d'arseniate de soude.

Pour reconnaître que tout l'arseniate de soude est combiné, on peut, vers la fin de l'opération, utiliser un papier à l'iodure de potassium, quand le

papier jaunit, il faut arrêter le mélange, car un excès d'azotate de plomb brûlerait les feuilles.

Pour obtenir un précipité léger, il est important d'opérer le mélange avec des solutions diluées à au moins 10 %.

Les 644 grammes d'arseniate de plomb des proportions indiquées ci-dessus permettent de préparer un hectolitre de bouillie. Pour le traitement de l'eudémis et du ver des pommes, on incorpore l'arseniate de plomb à une bouillie bordelaise à 1 %.

Les traitements arsenicaux tendent à se généraliser et il est de première nécessité de déterminer les formules qui tout en donnant les meilleurs résultats n'exposent pas à des méprises pouvant occasionner de graves accidents.

Dr L. Trabut.

Prix des vins du Rhin. — On appprend de Coblence que les ventes aux enchères des vins provenant de vignobles domaniaux saisis en Rhénanie par les autorités d'occupation ont été effectuées récemment à Trèves et Mayence.

A Trèves, les vins de la récolte 1923 ont été adjugés pour 459.800 francs. Le prix moyen très élevé, eu égard à leur qualité, ressort à 10 francs le litre.

La vente de Mayence portant sur 2.400 litres de vins de la Hesse, des années 1917 et 1921, a produit au total 184.700 francs. Les prix par litre ont varié de 15 francs pour des vins de moindre qualité, à 175 francs, chiffre atteint pour deux lots de 300 litres d'un vin de 1921.

Ces prix, qui s'entendent en gros, sont significatifs s'ils prouvent qu'il y a bien des Allemands qui peuvent dépenser sans compter.

Grand Concours régional agricole de l'Est. — La Société des Agriculteurs du Territoire de Belfort a été désignée pour organiser cette année le *Grand Concours Agricole de l'Est de la France*, placé sous le patronage du Ministère de l'Agriculture, de l'Office régional de l'Est, de l'Office Agricole départemental, de la Ville et du Conseil général de Belfort.

15 départements y participeront.

Cette manifestation agricole, qui se tiendra à Belfort les 21, 22, 23, 24 et 25 août 1924, aura une importance considérable, puisque son budget dépasse 140.000 francs dont 70.000 francs seront distribués en primes ou médailles aux lauréats.

Ce grand concours comprendra :

1° Des concours spéciaux des races chevaline ardennaise et bovine Montbeliarde ;

2° Un concours laitier et beurrier ;

3° Des épreuves de zoométrie ;

4° Un concours d'aviculture ;

5° Un concours de pouliches et juments poulinières, ouvert seulement aux races exploitées dans le territoire de Belfort ;

6° Une Exposition générale de machines agricoles, de céréales, de tous produits nécessaires à l'agriculture et à l'enseignement agricole ;

7° Une exposition de chiens de berger d'Alsace et exercices de chiens de défense ;

8° Une foire de taureaux de la race montbéliarde et une foire de semences du blé rouge d'Alsace ;

9° Distribution de la prime d'honneur de l'Etat, des prix culturaux, des récompenses du concours du blé de l'année 1923.

10° Inauguration solennelle de la Maison de l'Agriculture.

Pour tous renseignements, s'adresser à la Direction des Services agricoles, Maison de l'Agriculture, 5, rue Mazarin, à Belfort.

6e **Congrès de l'Agriculture française.** — Le 6e Congrès national de l'Agriculture française, organisé par la Confédération nationale des Associations agricoles, se tiendra cette année à Toulouse, du 13 au 15 juin, sous la présidence de M. Jules Gautier, président de la C.N.A.A.

Le programme des travaux qui n'est pas encore définitivement arrêté fera une large place à l'étude des questions de tout ordre intéressant la production du blé et la vente des engrais.

Le Congrès étant ouvert à tous les groupements agricoles de toute nature et de toute importance, le Bureau de la C.N.A.A. pourra examiner jusqu'au 10 mai au plus tard les propositions qui lui seraient faites par les Associations pour l'inscription des questions les intéressant à l'ordre du jour du Congrès.

Concours départemental de l'Aube. — Le concours départemental, organisé par le Comice agricole de l'Aube, se tiendra à Troyes, les 7, 8 et 9 juin.

Il comprendra un concours des espèces chevaline (r. ardennaise); bovine (races tachetées de l'Est et Schwitz); ovine (race de l'Ile-de-France et Mérinos) et porcine; des expositions d'aviculture et d'apiculture ainsi qu'une grande exposition d'horticulture.

En outre, une exposition générale d'instruments et de machines agricoles, comportant une section spéciale réservée aux applications de l'électricité à la ferme, sera, comme les années précédentes, annexée au concours.

Le dernier concours de Troyes a été visité par plus de 60.000 personnes (53.000 entrées payantes), et a constitué un important marché de matériel agricole.

Pour recevoir le programme et tous renseignements, s'adresser au Président du Comice de l'Aube, 1, rue Voltaire, à Troyes.

Loi relative aux Chambres d'agriculture

Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit:

TITRE PREMIER. — Dispositions générales.

Article premier. — La loi du 25 octobre 1919 sur les Chambres d'Agriculture est abrogée.

TITRE II. — Chambres départementales.

Art. 2. — Il est créé, dans chaque département, une Chambre d'Agriculture départementale. Cette Chambre a son siège au chef-lieu du département.

Les Chambres d'Agriculture sont, auprès des pouvoirs publics, les organes consultatifs et professionnels des intérêts agricoles de leur circonscription.

Art. 3. — Les Chambres départementales d'Agriculture sont composées:

1° De membres élus au scrutin de liste, par arrondissement, à raison de quatre par arrondissement ou circonscription électorale;

2° De délégués, désignés au scrutin de liste, à raison de un par arrondissement ou circonscription électorale, par les associations et syndicats agricoles du département, sans qu'il soit nécessaire de choisir ces délégués dans chaque arrondissement.

Ces associations et syndicats devront être constitués depuis cinq ans au moins et avoir perçu effectivement, pendant cette période, les cotisations de leurs membres.

Art. 4. — Le mandat des membres des Chambres d'Agriculture dure six années.

Ils sont renouvelés en partie tous les trois ans et toujours rééligibles.

Un tirage au sort déterminera, pour la première fois, dans chaque Cham-

bre, les arrondissements dont les représentants doivent faire partie de la première série sortante.

Pour ce tirage au sort, la Chambre d'Agriculture divise les arrondissements du département en deux séries, en répartissant autant que possible dans une proportion égale les arrondissements dans chacune des séries, et elle procède ensuite à un tirage au sort pour régler l'ordre du renouvellement des séries.

ART. 5. — Sont électeurs à la condition :

a) D'être inscrits sur une liste électorale politique ;

b) D'être âgés de vingt-cinq ans révolus au plus tard le dernier jour du délai imparti pour l'inscription des électeurs sur la liste spéciale des Chambres d'Agriculture ;

c) D'être Français ou naturalisés Français depuis dix ans au moins :

1° Les propriétaires et les usufruitiers d'une exploitation rurale ou forestière située dans la commune sur la liste de laquelle ils demandent leur inscription, pourvu que l'acquisition de la propriété ou la constitution de l'usufruit remonte à plus de cinq années ;

2° Les fermiers, les métayers, les colons partiaires, les domaniers dont l'agriculture est la profession principale, les chefs de culture, les régisseurs ;

3° Les ouvriers à la journée ou à gages, ainsi que les membres de la famille du chef d'exploitation travaillant avec lui, à condition qu'ils exercent habituellement et effectivement la profession agricole depuis cinq ans au moins sur le territoire de la commune où ils demandent leur inscription.

En outre, sont électeurs ceux qui n'exercent plus la profession agricole mais qui, âgés d'au moins cinquante ans, ont appartenu, pendant les dix dernières années au moins, aux catégories visées ci-dessus (quelle que soit la commune où ils ont rempli les conditions imposées pour l'électorat) et n'exercent pas une autre profession.

Sont électrices :

Les femmes, chefs d'exploitation agricole, qui possèdent les conditions de capacité civile, d'âge et de nationalité fixées par le présent article, ainsi que celles qui, au cours de la dernière guerre, pendant l'absence de leur mari, père ou frère, ont dirigé leur exploitation agricole et remplissent les mêmes conditions de nationalité, d'âge et de capacité.

ART. 6. — Les inscriptions sont faites à la demande des électeurs, et d'office, par la commission prévue à l'article 10, si l'électeur ne demande pas son inscription.

Dans les départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle, seront électeurs « les personnes ayant obtenu la nationalité française en vertu de l'article 54 (section V) du traité de Versailles ».

ART. 7. — Chaque année, la liste électorale est dressée dans chaque commune par une commission composée du maire, d'un délégué du Préfet et d'un délégué du Conseil municipal, choisis l'un et l'autre parmi les électeurs agricoles.

ART. 8. — La liste est déposée à la mairie de la commune le premier dimanche de mai et le dépôt en est annoncé par affiche apposée à la porte de la mairie.

Elle est communiquée sans frais ni déplacement à tout requérant qui peut en prendre copie.

ART. 9. — Dans les trente jours qui suivent la date du dépôt, toute personne se prétendant indûment omise peut réclamer son inscription ; tout électeur inscrit sur une liste communale du département peut demander l'inscription d'une personne indûment omise ou la radiation d'une personne indûment inscrite.

Ces réclamations sont faites sans frais à la mairie ; il en est donné récépissé.

(A suivre.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 355 francs et au-dessus ; 2e choix, 345 à 355 francs ; 3e choix, 335 à 345 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 625 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 650 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 295 à 315 fr. ; vin blanc de 325 à 365 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 330 à 360 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 240 à 260 francs la pièce ; de Blois, de 230 à 240 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1923 1er choix, de 500 à 550 francs ; 2e choix, de 450 à 500 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 200 à 220 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 230 à 270 francs, 2e choix, de 200 à 230 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 110 à 200 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 90 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 80 à 90 francs l'hectolitre.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 7 fr. 50 à 9 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Les vins rouges de 7 fr. 50 à 9 fr. 25 le degré.

Midi. — *Nimes (14 avril 1924).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 64 à 87 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 94 à 105 francs l'hectolitre. Clairettes, 9 francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, » à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Montpellier (15 avril). — Vins rouges 1923, de 7° à 10°, de 65 à 88 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de » à » francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de » fr. » à » fr. l'hectolitre. Vins blancs, de » fr. » à » francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 780 à 800 francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, 460 francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, 560 francs.

Béziers (26 avril). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 70 à 93 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. 25 à 8 fr. 50 le degré. Clairette, de 9 fr. 50 à 10 francs le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de » fr. » à 9 fr. le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de 780 à 800 francs ; eau-de vie de Pézenas, 52°, de 470 à » fr. ; trois-six de marc, 86°, 790 fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à 475 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 20 avril 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 80 fr. » à 104 fr. » le degré. Pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (26 avril). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8 à 12°, de 71 à 102 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (26 avril). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 14° à 15°, de 190 à 195 francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 71 à 83 francs ; de 10 à 12 , de 83 à 103 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à 800 francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 87 fr. 50 à 93 fr. 50 ; orges, 89 fr. à 94 fr. ; escourgeons, 77 fr. à 79 fr. ; maïs, 63 fr. à 88 fr. ; seigle, 76 fr. 50 à 77 fr. ; sarrazin, 85 fr. 00 à 86 fr ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 59 fr. 00 à 68 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 69 fr. 08. — Buenos-Ayres, 79 fr. 20. — Chicago, 60 fr. 50. — Sons, 43 fr. 00 à 55 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Saucisse rouge, de 68 à 75 fr. ; chair blanche, de 60 à 70 fr. ; jaune commune, de 65 à 72 francs ; Hollande de 110 à 130 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 80 à 110 fr. ; paille d'avoine, de 60 à 90 fr. ; paille de seigle, 80 à 110 fr. ; foin, 115 à 170 fr. ; luzerne, 125 à 175 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 88 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 65 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 53 fr. 00 ; de coprah, 71 fr. 50.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 750 à 800 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 270 fr. 00 à 272 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 12 fr. 30 — Veaux, 3 fr. 90 à 11 fr. 60 — Moutons, 4 fr. 00 à 18 fr. 00. — Porcs, 4 fr. 50 à 10 fr. 80.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0. 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* La Nitragine fixant l'azote, dose pour un hectare, 50 fr. — Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 13 liv. 2/6 à 13 liv. 7/6. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 108 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr les 100 kgr. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 125 à 130 fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 25 à 23 fr. 75 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0.5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 38 fr. — Cyanamide « Ensac » granulé 15/16 0/0 d'azote, » fr. ». — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, 115 francs.

Sulfate de cuivre (24,9 0 0), de 200 à 215 fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0). 26 fr. 00, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, » fr. ». — **Chaux**, 19 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 200 à 300 fr. les 100 kilos. — Mandarines d'Algérie : 220 à 300 fr. les 100 kg. — Oranges Algérie : 200 à 280 fr. les 100 kgr. — Pommes choix : 250 à 600 fr. — Poires choix, 400 à 1.400 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 32 fr. le 100. — Bananes : 45 à 120 fr. 00. — Ail : 200 à 350 fr. — Champignons : 1.100 à 1.500 fr — Endives françaises, de 220 à 340 fr. — Pois verts Algérie : de 200 à 280 fr. — Artichauts Algérie : de 50 à 120 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 110 à 300 fr. le 100 — Tomates d'Algérie : de 300 à 500 fr. — Asperges : de 300 à 900 fr. les 100 kilos. — Haricots verts d'Algérie, de » à » francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 20 au samedi 26 Avril 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	18 »	6 »	12 »	»
Lundi.....	21 »	6 »	13. 5	»
Mardi.....	23 »	10 »	16. 5	»
Mercredi..	21 »	9 »	15 »	»
Jeudi.....	21 »	12 »	16 »	»
Vendredi..	20 »	8 »	14 »	»
Samedi....	22 »	10 »	16 »	0.1
	STRASBOURG			
Dimanche.	18 »	9 »	13. 5	»
Lundi.....	19 »	1 »	10 »	»
Mardi.....	14 »	9 »	11. 5	2.2
Mercredi..	17 »	1 »	9 »	0.6
Jeudi.....	16 »	11 »	13. 5	»
Vendredi..	23 »	7 »	15 »	»
Samedi....	25 »	12 »	18. 5	2
	LYON			
Dimanche.	17 »	6 »	11. 5	»
Lundi.....	18 »	6 »	12 »	»
Mardi.....	24 »	7 »	14 »	»
Mercredi..	24 »	11 »	17. 5	»
Jeudi.....	27 »	12 »	19. 5	»
Vendredi..	19 »	7 »	13 »	1
Samedi....	25 »	12 »	18. 5	»
	MARIGNANE			
Dimanche.	21 »	5 »	13 »	»
Lundi.....	21 »	4 »	12. 5	»
Mardi	24 »	7 »	15. 5	»
Mercredi..	26 »	9 »	17. 5	2
Jeudi.....	27 »	13 »	20 »	»
Vendredi..	25 »	9 »	17 »	»
Samedi....	25 »	9 »	17 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
20....	23 »	4 »	13. 5	»
21....	21 »	5 »	13 »	»
22....	24 »	8 »	16 »	»
23....	30 »	8 »	19 »	2
24....	28 »	12 »	20 »	0.1
25....	23 »	13 »	18 »	1
26....	22 »	12 »	17 »	»
	CAP CORSE			
20....	15 »	10 »	12. 5	»
21....	16 »	12 »	14 »	»
22....	17 »	12 »	14. 5	»
23....	21 »	11 »	16. 5	»
24....	18 »	12 »	20 »	»
25....	17 »	13 »	20 »	»
26....	17 »	14 »	15. 5	»
	BORDEAUX			
20....	22 »	3 »	12. 5	»
21....	23 »	8 »	15. 5	»
22....	24 »	7 »	15. 5	»
23....	29 »	7 »	18 »	»
24....	25 »	11 »	18 »	»
25....	21 »	10 »	15. 5	»
26....	24 »	11 »	17. 5	»
	NANTES			
20....	» »	» »	» »	»
21....	20 »	1 »	10. 5	»
22....	23 »	9 »	16 »	»
23....	23 »	8 »	15. 5	»
24....	14 »	10 »	12 »	»
25....	17 »	8 »	12. 5	»
26....	20 »	9 »	14. 5	4

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.